HAUSGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN

Sarner Kürbiscrémesuppe CHF 9.50
mit Chili & Kokosnussmilch

Hausgemachte Frühlingsrollen vom Hirsch CHF 16.50
dazu eingelegtes Zucchetti - Gemüse

Hirsch Carpaccio CHF 17.50
mit Basilikumpesto und gehobeltem Grano Padano

Hirsch Pastete CHF 17.50
mit Preiselbeer - Chutney

Nüsslisalat CHF 14.50
mit Crôutons und Speck, Baumnussdressing

Bunter Herbstsalat CHF 14.50
mit Hirschsalsiz, Trauben und Baumnüssen, Baumnussdressing

Kleiner grüner Salat CHF 8.00

Kleiner gemischter Salat CHF 9.00

Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes Dressing.
Nach Wahl Französisch, Italienisch oder Baumnuss.

Wir bitten um Reservation via Telefon oder E-Mail!
Hunde dürfen nur mit Reservation ins Restaurant mitgenommen werden! Vielen Dank.

lescha
RESTAURANT SARN

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% MWST.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Hirsch und Reh stammt aus der Bündner Jagd 2026.
Fischknusperli aus Estland / Polen.
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Alle unsere Brotwaren stammen aus der Schweiz.

HIRSCH AUS BÜNDNER JAGD

Hirschpfeffer CHF 34.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Hirsch Entrecôte mit Kräuterbutter CHF 45.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Hausgemachter Hirsch Hamburger im Burger Brot **CHF 27.50**
mit Sarner Kürbis, mit Preiselbeersauerrahm, ½ Pommes Frites und ½ Salat

Hirsch Cordon Bleu mit Nüssen paniert CHF 35.50
mit Hirsch - Trockenfleisch, Baumnüssen und Bünder Bergkäse aus Flerden
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Hirsch Hackbraten an rassiger Pfefferrahmsauce CHF 26.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Hirsch Stroganoff an Paprikasauce CHF 32.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Hausgemachte Hirsch Lasagne CHF 23.50

Wilder Vegetarier CHF 23.50
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Bündner Reh nach Tagesangebot auf unserer Tafel

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU WILD

Strada Merlot Barrique 2022, 75 cl, AOC Schaffhausen
Noten von reifen roten Früchten wie Kirschen, Pflaumen und Himbeeren gepaart mit subtilen floralen Nuancen. Aromen von Vanille und dunklen Beeren mit dezenten Röstaromen. Weicher, langanhaltender Auftakt, elegante, dichte Struktur, angenehm integrierte Tannine, vollmundig, mittellanger Abgang.

CHF 8.20 / dl
CHF 45.- / Flasche

HAUSGEMACHTE CORDON BLEU

Cordon Bleu «Spezial» vom Schwein CHF 31.50 XXL CHF 49.50
gekochter Schinken, Greyerzer und Ananas
mit Country Fries und frischem Gemüse

Cordon Bleu «Spezial» vom Kalb CHF 46.50 XXL CHF 66.50
gekochter Schinken, Greyerzer und Ananas
mit Country Fries und frischem Gemüse

Cordon Bleu «Rustical» vom Schwein CHF 31.50 XXL CHF 49.50
Speck, Greyerzer und Zwiebeln
mit Country Fries und frischem Gemüse

HAUPTSPEISEN

Paniertes Schnitzel vom Schwein CHF 22.50
mit Pommes Frites und frischem Gemüse

Paniertes Schnitzel vom Kalb CHF 33.50
mit Pommes Frites und frischem Gemüse

Rahmschnitzel vom Schwein CHF 22.50
mit frischen Champignons und breiten Nudeln

Rahmschnitzel vom Kalb CHF 33.50
mit frischen Champignons und breiten Nudeln

Hausgemachte Spinat Pizokel CHF 22.50
an Knoblauch - Rahmsauce

Hausgemachte Pizokel CHF 22.50
mit Lauch, Speck, Zwiebeln und Parmesan

Poulet Curry CHF 23.50
im Reisring mit frischen Früchten garniert

Gefüllte Pouletbrust, paniert CHF 23.50
Bündnerfleisch, Alpkäse und getrocknete Aprikosen
mit Pommes Frites und frischem Gemüse

Chicken Nuggets im Körbli CHF 18.50
mit Pommes Frites

Zander Fischknusperli im Körbli CHF 18.50
mit Pommes Frites

Fitnessteller mit Pouletstreifen süss / sauer CHF 23.50
garniert mit frischen Früchten

Fitnessteller mit vegetarischen Frühlingsrollen CHF 23.50
garniert mit frischen Früchten

Fitnessteller mit Zander Fischknusperli CHF23.50
garniert mit frischen Früchten

Zu unseren Salaten servieren wir hausgemachtes Dressing.
Nach Wahl Französisch, Italienisch oder Baumnuss

info@lescha-restaurant.ch
+41(0)81 651 21 12
www.lescha-restaurant.ch